

# Bramborové frity se slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Velké brambory typu C 3 ks
- Mrkev 16 ks
- Gouda 150 g
- Anglická slanina 150 g
- Česnek ( palička ) 1 ks
- Sušená majoránka 1 špetka
- Sušený tymián 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Chilli džem 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Předehejte troubu na 190°C. Brambory a mrkev oloupejte a nahrubo nastrouhejte. Sýr také nastrouhejte. Slaninu nakrájejte na nudličky. Česnek oloupejte. Smíchejte nastrouhané brambory, mrkev a sýr. Ochutíte majoránkou, tymiánem a solí a pepřem. Pak lehce vmíchejte nudličky slaniny a česnekové stroužky. Plech vyložte pečícím papírem a lehce ho potřete olejem. Pomocí kulatého tvořítka rozprostřete na papír malé kulaté placičky. Trochu je pokapejte zbylým olejem. Vložte do předehevané trouby a pečte asi 25 minut při 190°C. Upečené frity podávejte s pikantním chilli

džemem.